



香港燒鵝法式可麗餅賣相吸引。

中西合璧 Café Crêpe

加拿大過江龍法式可麗餅專門店 Café Crêpe 準備了多款獨特新品，讓大家休閒地坐在店內，刺激一下味蕾。首推破天荒聯乘鏞記酒家的期間限定「Café Crêpe X 鏞記酒家香港燒鵝法式可麗餅」（189元），中西風味的組合滋味滿分。

鏞記燒鵝在香港扎根逾80年，馳名的炭火燒鵝味濃皮脆，自世紀開始成為香港手信並坐擁「飛天燒鵝」美譽，而 Café Crêpe 主理人 Kerry 向來熱愛中國飲食文化，多年前遊香港已對鏞記古法炭爐燒鵝深深着迷，憑藉這些年來對此地道美饌的熱愛，促成了 Café Crêpe 首度與香港品牌的破格合作企劃。經過長達9個月的試味，終找到完美配搭。燒鵝肉皮脆肉



提拉米蘇法式可麗餅配上雪糕，令人一試愛上。

嫩，加上傳統京葱、焦糖洋葱提升味道層次，鵝肉及配料夾在 Café Crêpe 柔軟帶嚼勁而蛋香滿滿的法式可麗餅餅皮，本來已經攝魄勾魂，細嘗還能品味到特別為今次聯乘調

配的創意酸甜醬汁，混和豐盈的鵝肉肉汁，滿口馥郁濃香，東西方經典對碰，火速攻陷味蕾。

此外，Café Crêpe 的甜蜜選擇亦同樣教人着迷，在未來數月亦會陸續推出新作。保持初心秘方特製的法式可麗餅餅皮，將伸延至意大利標誌甜品的風味領域，製作出絲滑可口的提拉米蘇法式可麗餅（118元），甜酒跟咖啡配上雪糕，多種甜味層次，令人一試愛上。

香港生活節奏急促，難得假日當然想放鬆一下，去 Cafe 絕對是個悠閒好選擇！小編今次就推介全新主打露營風的我愛慢煮 HOHO Cafe，以及創意滿載的法式餐廳 Café Crêpe，讓大家在輕鬆愉快的心情嘆美食。

Café Crêpe(尖沙咀) 地址:河內道18號K11 Art Mall 地下 G29 舖



Café Crêpe 尖沙咀店環境舒適。

忙裏悠閒 去Cafe鬆一鬆

特設露營帳幕，是必到的打卡位。



HOHO Cafe 景觀絕佳。



海鮮拼盤

一道豐盛的海鮮饗宴，讓人回味無窮。



「野外」打卡 HOHO Cafe

我愛慢煮開設了全新露營主題餐廳解 HOHO Cafe，將野外風裝飾直接置到店內，仰頭可見帳幔、野外與市區的舒適環境，在餐廳中表現得淋漓盡致，為大家帶來野外景觀的絕佳場所，體驗一邊露營、一邊享用美食的樂趣。

HOHO Cafe 座位充滿露營風的元素：最具露營特色的位置使用了露營專用設備，如露營椅、露營桌及植物裝飾來營造戶外露營環境，方便2至4人圍坐；想要悠閒舒適的也可選擇高身椅子，安坐露營帳幔中用餐，空間寬敞，適合大夥兒聚餐。每張桌上擺設了露營燈起烘托作用，令人眼前一亮。HOHO Cafe 更設有一個打卡位，不僅鋪設了草皮，更架設了露營帳幕，更有復古款式的梳化，可坐可躺，讓你在忙碌的

生活中找到屬於自己的空間。這一切，讓平時無法到野外露營的都市人，也能在市區裏輕鬆體驗露營樂趣；讓喜歡露營的人，不怕受天氣影響；親子野外體驗再升級，兼具便利性及露營樂趣！

必點美食為全日早餐（108元），有齊煙肉、蘑菇扒、黑松露炒蟹、芝士條、薯餅、大番茄茄多士，還可另選慢煮雞扒或煙三文魚，各式美食擺成滿滿的一碟。豐富一點可以選海鮮拼盤（258元），嚴選芝士焗蠔、虎蝦、青口等時令海鮮，成為黃

金組合，挑動味蕾；美國頂級肉眼12安士（308元）香煎後配自家黑椒汁，令人再三回味。加上還有水牛城雞翼（78元/5隻）、風乾肉芝士拼盤（168元）等小食，以及慢煮紅酒梨子配雪糕（78元）、慢煮菠蘿配朱古力布朗尼配雪糕（88元）等甜品，配上 HOHO Cafe 多款特色 Hangout mix 飲品（各88元），特別之處在於裝飾在杯邊的水果切粒，水果粒經酒泡浸一整晚，散發誘人香氣，點綴杯中世界，絕對能使人心情愉悅。

雙層朱古力曲奇配雪糕

有點像布朗尼卻還要香脆。

